



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALPARMAK TATLISI

2 adet yumurta
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
4 bardak un
Yarım kase irmik
1 fincan tozşeker
3,5 bardak tozşeker
3,5 bardak su
2 damla limon

Önce şerbeti hazırlayıp iyice soğutalım.
Yoğurma kabımıza margarin, yumurta ve şekerini alıp iyice karıştıralım.
Ardından un ve şekerini katıp iyice yoğuralım.
Hamurdan parmak inceliğinde 5'er cm lik çubuklar yapalım.
Bunları irmik içinde yuvarlıyalım ve yağlanmış fırın tepsisine dizelim.
Önceden ısıttığımız 190 dereceli fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirelim.
Fırından çıkarır çıkarmaz soğuk şerbeti dökelim.